

# 江田島の牡蠣フルコース

期間:平成23年11月1日~平成24年3月31日

(※12月31日~1月3日は「牡蠣フルコース」のご用意は出来ませんのでご了承ください。)



(季節又は仕入れの都合により、メニュー及び器内容が変わる場合がございます。)

献立

- ・牡蠣パイ包み焼き サラダ添え ・土手鍋
- ・殻付き焼牡蠣 ・牡蠣フライ ・牡蠣信州蒸し
- ・お造り 牡蠣殻盛り ・牡蠣酢 ・牡蠣釜飯
- ・清汁仕立て 牡蠣葛打ち ・香の物 ・デザート

江田島の牡蠣(カキ)

江田島は日本有数のむき牡蠣の産地です。  
牡蠣は、たんぱく質やミネラル、亜鉛など様々な栄養素が

多量に含まれ「海のミルク」と呼ばれています。

新鮮な牡蠣料理を  
ご堪能くださいませ。

お一人様 一泊2食(税込)

ご宿泊 **8,880円**

お一人様 お料理代(税込)

日帰り **4,000円**

◆お問い合わせ・ご予約は◆

**能美海上ロッジ**

〒737-2301 江田島市能美町中町1265 TEL:0823-45-2335  
<http://www.noumi-loge.com/>

「音戸の瀬戸」までお車で約30分です。

瀬戸内海に浮かぶ  
風光明媚な湯宿

